

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(с заболеванием "сахарный диабет")

на 02.02.2026

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак старшеклассника						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон, витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
Стоимость рациона	96,63	517	22,2	31,3	36,3	3,6

Обед старшеклассника						
Суп картофельный с крупой, с рыбными консервами	265	152	5,6	6,8	17,0	1,7
Жаркое по-домашнему	200	239	12,4	12,7	18,7	1,9
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон, витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Стоимость рациона	115,96	541	22,7	20,6	66,0	6,6

Инженер-технолог
Егорова Т.А.

Калькулятор
Филиппова У.А.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.